



TIMO SERPILLO

(*Thymus serpyllum*)



DESCRIZIONE



Coltivazione

È una pianta che predilige terreni calcari e leggeri, permeabili e asciutti. Non tollera i terreni umidi. La coltivazione deve avvenire in pieno sole. Annaffiare al bisogno.



Raccolta e conservazione

Si utilizzano sia le foglie che i fiori che vengono messi ad essiccare in un posto ombreggiato e ventilato. Il timo con l'essiccazione mantiene il suo aroma, anzi risulta più forte.



Uso in cucina

I giovani getti del Timo serpyllum vengono utilizzati per gustose frittate. Ha un sapore forte e si abbina bene alle carni, in particolare a quelle selvatiche, oppure ottimo nel risotto.